Tenuta Gorghi Tondi lancia il Perricone Perrì Bio 2024

scritto da Redazione Wine Meridian | 21 Maggio 2026



Tenuta Gorghi Tondi amplia la Collezione Maioliche con il Sicilia Doc Perricone Perrì Bio 2024, presentato a Vinitaly 2026. Questo nuovo rosso biologico valorizza un antico vitigno autoctono a bacca nera della Sicilia occidentale. L'affinamento in botti di rovere e le caratteristiche del territorio conferiscono al vino un profilo olfattivo speziato e un palato fresco e balsamico.

Dopo la presentazione in anteprima alla stampa durante le giornate di Vinitaly 2026, **esce in commercio il nuovo rosso di Tenuta Gorghi Tondi: il Sicilia Doc Perricone Perrì Bio 2024**. Il vino va ad arricchire la Collezione Maioliche, accanto al Sicilia Doc Catarratto Midor Bio, al Sicilia Doc Frappato Dumè Bio e ai vini della linea Babbìo.

La nuova etichetta è un omaggio a un vitigno storico della Sicilia occidentale, una varietà rara e profondamente identitaria. Il perricone, infatti, è la più importante uva a bacca nera autoctona di un territorio tradizionalmente vocato alla coltivazione dei vitigni a bacca bianca. Dimenticato, fin quasi a rischiare di scomparire, **il perricone è stato riscoperto e valorizzato nel corso degli ultimi anni**, dimostrando di possedere una personalità forte e originale.

All'interno della Tenuta Gorghi Tondi, **il vitigno ha trovato un habitat mediterraneo, soleggiato e mitigato dalle brezze marine**, che ne esalta la freschezza e l'eleganza espressiva. Al termine della vendemmia, si procede alla fermentazione in vasche acciaio a temperatura controllata, con una macerazione di circa 20 giorni.

Il vino si affina sulle fecce fini in botti di rovere francese da 20 hl per 11 mesi a cui seguono 4 mesi in bottiglia. All'olfatto esprime profumi di piccoli frutti a bacca scura e cenni di sottobosco, accompagnati da delicate sfumature speziate. **Al palato è piacevolmente fruttato, con una tessitura tannica ben integrata e un finale lungo, fresco e balsamico.**

Punti chiave

1. **Il nuovo rosso biologico Perrì Bio 2024 amplia la Collezione Maioliche** di Tenuta Gorghi Tondi.
2. **Il vitigno perricone rappresenta una rara varietà autoctona a bacca nera** della Sicilia occidentale, recentemente riscoperta.
3. **Il microclima marino e soleggiato della tenuta esalta la freschezza**, l'eleganza espressiva e la longevità dell'uva.
4. **La vinificazione prevede undici mesi di affinamento in**

grandi botti di rovere francese e quattro mesi in bottiglia.

5. **Il profilo sensoriale si distingue per profumi di piccoli frutti scuri, note speziate e un finale balsamico.**